



# 2016 Clos Floridène rouge Graves

Dubourdieu - ikonvinmager i Frankrig - står bag denne verdenskendte signaturvin fra Graves. Et sikkert køb år efter år med høje internationale ratings.

## Anbefalet til

Okse, Kalv, Fjerkræ (lyst kød), Vildt (fugle), Simreretter



Rødvin



Cabernet Franc



Bordeaux



2016

Ægteparret FLOrence og DENis Dubourdieu har navngivet sit slot ved at sammensmelte sine fornavne. Denis Dubourdieu er kendt som en af Frankrigs dygtigste vinmagere, og han excellerer i at lave ekspressive, sprøde og harmoniske vine. Vingården dyrkes efter økologiske principper, og der arbejdes med hesteplov i marken. Ægteparret Dubourdieu har også investeret massivt i kælderen, og har formået at skabe en top-moderne vingård, samt bibeholdt traditionen og historien. Clos Floridène Rouge er en "moderne" Graves-vin. Den afspejler essensen af Graves, med sin fyldige frugt og flotte koncentration. Tanninerne er silkebløde og vinen slutter med et mineralisk touch.

## Informationer

|                   |                                                            |
|-------------------|------------------------------------------------------------|
| Varenummer        | 31031316                                                   |
| Flaskestørrelse   | Helflaske                                                  |
| Leveres i         | Trækasse (OWC) med 12 stk.                                 |
| Region            | Bordeaux                                                   |
| Druesammensætning | 75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot                         |
| Lagring           | 12 måneder på små franske egetræsfade (barrique). 30% nye. |